

# SNIŽUJE PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI NADVAKRÁT



Brambory sice pocházejí z Jižní Ameriky, ale v Evropě dávno zdomácněly a nedokážeme si bez nich náš jídelníček představit – vařené, pečené, bramboráky nebo bramborový salát mluví za vše. Jenže podle mnoha výzkumů je to zároveň potravinu, se kterou se nejvíce plýtvá. Lépe řečeno, která se nejčastěji vyhazuje. Znáte to určitě všichni. Chcete uvařit oběd, ale místo nedávno zakoupených svěžích brambor objevíte ve spíži zelený chuchvalec svařetých naklíčených hlíz. Skladování brambor je totiž docela věda. Ne každý má k dispozici sklep s ideální teplotou a vlhkostí. Při skladování na světle dochází k zelenání hlíz, při pokojové teplotě je zase rychle nastartováno klíčení. Brambory také brzy vadnou, vysychají a dochází k rozvoji hnilob a plísní. Skladováním v lednici sice účinně zabráníme klíčení, ale při tak nízkých teplotách brambory sládnou. Co s tím?

Při výzkumu přírodních látek na České zemědělské univerzitě v Praze tým docenta Kloučka objevil, že některé rostlinné silice mají pozitivní vliv na celkový stav brambor. Ukázalo se, že podobný systém uskladnění brambor praktikovali již staří Inkové. Přidávali ke skladování

hlízám aromatické rostliny podobné našemu kmínu. Nejenže brambory příjemně voněly, ale navíc vydržely několik měsíců ve vynikajícím stavu. Kmín je zároveň jediné koření, které se v České republice pěstuje ve velkém. Český kmín je ceněný pro svou vynikající kvalitu, což dokládá i ochranná známka udělená Evropskou unií. Po sklizni se zrnka kmínu třídí, a vzniká tak odpadní část – nalomená nebo malá semínka, která v podstatě nemají další využití. A tady se celý příběh protíná.

Jen v ČR se každý rok vyhodí asi sto tisíc tun brambor (100 000 000 kg!), velká část kvůli nevhodnému skladování v domácnostech. Na ČZU se tedy rozhodli, že to zkusí změnit a převést výsledky výzkumu přímo do praxe. Tak vznikl Zembag, na první pohled „jen“ hezký pytel na 5 nebo 10 kg brambor.

Ale Zembag není jen obyčejný pytel. Je navržen tak, aby bylo možné skladovat brambory v podstatě kdekoli. Ať už žijete v panelovém domě, v bytě nebo máte dům, Zembag dokáže ochránit vaše brambory po dobu několika měsíců, aniž by došlo ke ztrátě jejich přirozených nutričních a chuťových vlastností. Zásadní součástí je

pytlík obsahující přírodní kmínovou silici získanou destilací právě z odpadního kmínu. Ta je pak speciálně upravená tak, aby působila až 5 měsíců. Díky Zembagu se nemusí vyhazovat brambory, ale ani vytrříděný kmín. Zembag je navíc vyráběn v chráněné dílně Daneta. Dílna je přizpůsobená pro zaměstnávání osob se zdravotním postižením. Pomáhá tak nejen naší planetě, ale i lidem, kteří to potřebují.

A jak se Zembag používá? Brambory uskladněné v Zembagu můžete samozřejmě používat kdykoliv a jak jste zvyklí, a přidávat do Zembagu nové. Jeden kmínový pytlík vydrží až 5 měsíců, to závisí hlavně na tom, kolik brambor se v Zembagu za tu dobu vystřídá. Že potřebujete nový, poznáte jednoduše, brambory budou mít tendenci klíčit a vůně kmínu už nebude tak intenzivní. Údržba Zembagu je velmi jednoduchá. Vnitřní vak i vnější část Zembagu můžete šetrně vyprat při nízké teplotě (30 °C) ideálně v ruce.

A nakonec ještě upozornění. Nezapomeňte, že rané a nové brambory nejsou určeny ke skladování, a to ani ke skladování v Zembagu! Tyto brambory nemají vyvinutou slupku a jsou díky tomu velmi náchylné k plísním a hnilobám.



**Terpenix s.r.o. spin-off společnost  
České zemědělské univerzity v Praze**  
Kamýcká 129, 165 00 Praha - Suchbátka



**Zembag**

Speciálně navržený třívrstvý designový pytel na brambory. Pojme až 10 kg brambor. A díky přírodním výtažkům z kmínové silice zpomaluje klíčení brambor. Kmínová směs je schovaná v mini pytlíčku uvnitř Zembagu a vydrží až 5 měsíců. Po této době je potřeba náplň vyměnit.

[www.zembag.cz](http://www.zembag.cz)

+420 703 699 037  
[info@zembag.cz](mailto:info@zembag.cz)